Melauro di La Ferrera Aldo C/da S. Maria - 94010 Gagliano Castelferrato (EN) Italia
Tel. +39 0935 699123 - Fax +39 0935 699081 info@melauro.it www.melauro.it
P. I. 00626110860 - C.F. LFRLDA69T30D849U C.C.I.A.A. EN 44584

Dolcezza Mediterranea
Eccellenza Italiana
dal 1996

SCHEDA TECNICA MIELE DI ACACIA (ROBINIA)

Anno di produzione: 2012

Origine: Italia

UMIDITA' %	
TENORE APPARENTE IN ZUCCHERI RIDUTTORI (% ZUCCHERO INVERTITO)	< 18
TENORE APPARENTE SACCAROSIO (%)	> 6O
CONDUCIBILITA' ELETTRICA mS/cm	< 5
PH	< 0,8
HMF (mg/Kg)	> 3.5 e < 5.5
DIASTASI (u.d./g)	< 10
ACIDITA' TOTALE (meq/Kg)	> 8

Certificazione: Biologico Certificato Icea

Conservazione: Teme il caldo e l'umidità. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Ambiente di diffusione:

Scarpate, incolti, siepi (0-1000 m).

Fioritura: Aprile - maggio.

Aspetti organolettici

Esame visivo

Stato fisico	resta liquido a lungo; può intorbidarsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente
Colore	da quasi incolore a giallo paglierino

Esame olfattivo

Intensità odore	al massimo di debole intensità
Descrizione odore	non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di odori marcati; nei campioni più puri e caratteristici può essere descritto come leggermente floreale, può ricordare il profumo dei fiori di robinia; generico di miele, di cera nuova; di pera cotta; di carta; sono relativamente comuni connotazioni diverse dovute a una debole presenza di altre essenze

Esame gustativo

Sapore	da normalmente a molto dolce; normalmente acido

Intensità aroma	al massimo di debole intensità
Descrizione aroma	non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di aromi marcati; delicato, tipicamente vanigliato (confettato) nei campioni più puri e caratteristici, di sciroppo zuccherino
Persistenza	poco persistente

* I seguenti valori sotto elencati si riferiscono a valori medi identificativi del miele in questione, secondo le attuali norme vigenti.

Caratteristiche melissopalinologiche

Percentuale di polline di ***Robinia***	percentuali molto variabili per lo più superioni al 15%
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)	media = 8.500 deviazione standard = 4.400
Classe di rappresentatività	**I** (PK/10 g: inferiore a 20.000)

Proprietà chimico-fisiche

		media	dev.st.			media	dev.st.
Acqua	g/100g	16,6	0,9	pH		3,9	0,1
HMF	mg/kg	2,0	1,6	Acidità libera	meq/kg	10,9	2,5
Diastasi	ND	8,7	2,7	Lattoni	meq/kg	2,4	1,7
Invertasi	NI	3,7	2,3	Acidità totale	meq/kg	13,3	3,3
Conducibilità elettrica	mS cm-¹	0,15	0,03	Fruttosio	g/100g	43,5	2,3
Prolina	mg/100g	21,0	5,0	Glucosio	g/100g	26,1	1,2
Rotazione specifica		-16,9	2,6	Saccarosio	g/100g	2,3	1,9
Colore	mm Pfund	14,5	5,8	Maltosio	g/100g	1,3	0,6
	L*	95,1	2,4	Isomaltosio	g/100g	0,6	0,3
Colore C.I.E.	a*	-0,9	0,3	Fruttosio + Glucosio	g/100g	69,6	2,9
	b*	11,5	3,8	Fruttosio / Glucosio		1,67	0,10
				Glucosio / Acqua		1,57	0,10

ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI: Assenti

MELAURO
di La Ferrera Aldo